



www.levolpi.it

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO MANZONI BIANCO MILLESIMATO EXTRA BRUT ÀRIO



Vitigno: Manzoni Bianco 100%

Formato bottiglia: 0,75 lt

Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei

Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare

Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto - prima settimana di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz

Resa per ettaro: 60-70 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Presatura di spuma: rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per minimo 24 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage: finissimo e persistente.

Profumo: intenso e ampio, con sentori di crosta di pane e mandorla, delicate note di fiori bianchi accompagnate da pompelmo e cedro.

Gusto: al palato è deciso e croccante, di ottima freschezza e sapidità, con finale persistente e minerale.

Abbinamenti: risotti a base vegetariana o di pesce e pasta all'uovo.

Temperatura di servizio: 6°-8°

Gradazione alcolica: 12,5%

